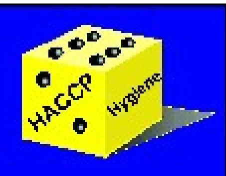
# Régénérez votre huile de friture avec le boxe filtrant	

Le boxe filtrant est très robuste et convient pour les aliments, **demande de brevet déposée.** Si vous entretenez le boxe filtrant comme il convient, il vous servira très longtemps, vous facilitera le travail et vous permettra de gagner du temps en réalisant des économies.

	Après le service du soir, placez le boxe filtrant dans le panier de friture.
	Réduire la température de l'huile à 165° à l'aide du thermostat et plongez le panier de friture dans l'huile.
	Versez dans le boxe filtrant la dose de Magnesol XL, préalablement pesée. (Les dosages sont indiqués dans la tabelle fournie). Eteignez la friteuse. Laisser agir Magnesol Xl au moins 7 à 8 heures.
	Le lendemain matin, sortez le panier de friture de l'huile régénérée. Laissez égoutter. Il se sera formé une sorte de pâte au fond du box. Si l'égouttage prend trop de temps, vous pouvez repousser légèrement cette pâte de côté à l'aide d'une spatule, veillez à ne pas abîmer la grille au fond du box.
	Placez le box filtrant dans un bac au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures ou plus afin que la pâte se fige et se décolle plus facilement. Vous pouvez jeter celle-ci aux huiles usées. Prélevez la quantité d'huile indiquée dans la tabelle fournie et compléter votre friteuse avec de l'huile fraîche. Vous pouvez utiliser la quantité prélevée pour les rôtissages, grillades etc.
	Mettre le boxe filtrant au lave-vaisselle. Entre le service de midi et celui du soir, laissez s'écouler l'huile dans le bac sous la friteuse. Nettoyer la friteuse et lorsque l'huile est froide remettez-la dans la friteuse en la filtrant à l'aide de votre filtre habituel. Renouvelez le processus quotidiennement.

Si vous avez des questions ou des suggestions, n'hésitez pas à nous contacter, nous vous conseillerons avec plaisir.

 E-Mail: sonderchimie@bluewin.ch